

MENÚ FESTIVO PARA NIÑOS

MOLLETE TRES QUESOS

Ingredientes:

- 4 panes tipo mollete
- 400 g. de tomates cherry
- 200 gr. de mozzarella o queso fresco de tipo Burgos
- 200 gr. de queso azul suave
- 200 gr. de queso con nueces
- Lechuga picada en juliana
- Aceite y sal
- Orégano y pimienta blanca

Preparación:

- Cortamos la parte superior del pan y retiramos parte de la miga. Reservamos las tapas.
- Rellenamos con el queso con nueces y el azul troceado o rallado.
- Cortamos los tomates a la mitad y la mozzarella en rodajas.
- Repartimos las mitades de tomates y mozzarella de forma alterna en el interior del panecillo.
- Espolvoreamos con pimienta y orégano.
- Gratinamos suavemente para conseguir que se fundan un poco los quesos.
- Servimos con su tapa que habremos tostado ligeramente por la parte de abajo.



LIGHT-DOG CON PEDIGRÍ

Ingredientes:

- 500 g de carne picada de pollo o pavo
- 2 huevos
- Miga de pan
- 50 g de mostaza variedad dulce o semidulce
- Nuez moscada, una pizca
- Pimienta blanca
- 1 diente pequeño de ajo
- Aceite
- Orégano
- Sal

Preparación:

- Mezclar la carne picada de pollo con el ajo muy picado, orégano, miga de pan, mostaza, sal, pimienta, nuez moscada y los huevos.
- Echar un poco del preparado anterior sobre film de cocina y envolver dándole forma de salchicha cerrando bien los extremos para que no se salga el relleno.
- Cocer en agua durante 5 u 8 minutos (dependiendo del grosor que le demos a la salchicha). No debe hervir a borbotones.
- Dejamos templar un poco y retiramos el film.
- En una sartén con poco de aceite doramos las salchichas.
- Servimos las salchichas con salsa kétchup casera y ensalada de lechuga.



SALSA KÉTCHUP CASERA

Ingredientes:

- ½ kg de tomates maduros o en conserva
- 1 cebolla dulce
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de mostaza Dijon o semidulce
- 3 cucharadas de miel
- 4 clavos de olor
- Canela (una pizca)
- Aceite
- Sal

Preparación:

- Sofreímos la cebolla y el ajo.
- Incorporamos los tomates y los clavos. Salamos y cocemos despacio hasta que esté hecho.
- Retiramos los clavos y trituramos la salsa de tomate.
- Añadimos la mostaza, la canela y la miel.
- Cocemos unos minutos más la salsa y servimos.

PLATANOS ABRIGADOS CON CHOCOLATE Y CHUPITO DE YOGUR

Ingredientes:

- 4 plátanos
- 1 tableta de chocolate fondant
- Zumo de limón
- Coco rallado
- Fideos de colores
- 8 vasitos de chocolate (se venden en Hipermercados)
- Yogur griego natural azucarado



Preparación:

- Derretimos el chocolate en el microondas o al baño María.
- Pelamos los plátanos y bañamos en chocolate los dos extremos.
- Pintamos con el zumo de limón la parte que no se cubre de chocolate.
- Decoramos los plátanos con coco rallado y/o fideos de colores.
- Dejamos enfriar para que endurezca el chocolate.
- Rellenamos los vasitos de chocolate con yogur.
- Servimos los plátanos acompañados de los chupitos de yogur (dos por persona).

Opciones: Podemos rellenar el fondo de los chupitos con mermelada, coulis de fresa, fruta picada, frutos secos, etc.

También podemos variar la decoración de los plátanos con almendras picadas, nueces picadas, etc.